

Fe en el 'foie'

El País

sábado 23 diciembre 2006

La llaman la víscera maravillosa. Y también tiene su leyenda negra, está prohibida su utilización en muchos lugares, hay leyes en contra de su producción, pero tiene también muchos defensores apasionados. Adictos. El *foie gras*, ese invento monstruoso fruto de la inventiva humana, es capaz de levantar pasiones y provocar el éxtasis al primer bocado. Es también un producto culinario difícil de utilizar, lleno de secretos.

El francés André Bonnaure es uno de los grandes expertos en el *foie gras*, heredero del conocimiento de tres generaciones de cocineros de la región del Périgord, uno de los santuarios del *foie*. En este libro ha volcado todo su conocimiento, sin evadir la polémica. Empieza por la historia del consumo del hígado de oca por los egipcios y recorre su interesante evolución en la cocina a través de los siglos.

Luego se va hasta el microscopio y escribe sobre la genética y la histología del hígado o su utilización dentro de la cocina molecular, así como los fenómenos que se producen por la alimentación forzada del ave. Ilustra claramente -con fotos- cómo seleccionar el mejor *foie*. Aborda las distintas modalidades de su producción y la crueldad con la que los explotadores comerciales tratan a los animales, defendiendo los métodos artesanales.

Describe minuciosa y ampliamente los distintos métodos para su preparación, en una explicación orientada principalmente a los profesionales de la cocina.

Reúne además un centenar de recetas en frío y en caliente, tanto las clásicas como las imaginativas, entre las que se incluyen postres como los higos frescos con *foie*, además de helados, tartas y pasteles. El banquete empieza con delicias como una sopa fría de *foie* con yogur griego, una terrina con hongos, un salteado con pomelos crujientes y hasta la receta triunfal de *El festín de Babette*: codornices en sarcófago con *foie gras*.

Montagud, la editorial catalana dedicada a libros profesionales para el sector gastronómico, cumple este año un siglo. Esta lujosa edición es una auténtica celebración de su buen quehacer, que llega en una época dorada en la gastronomía internacional.